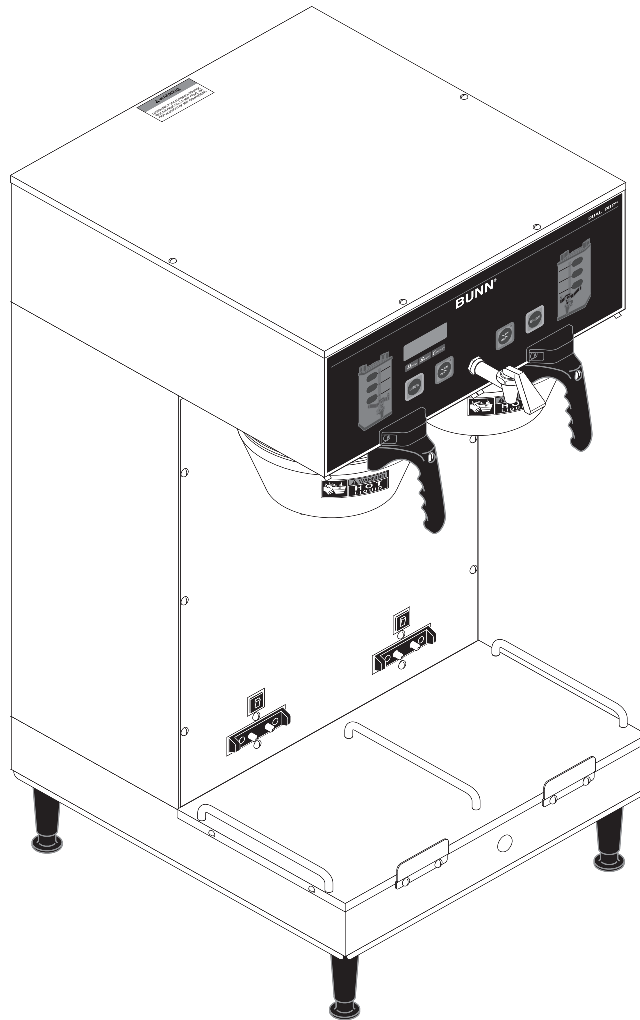
BUNN®

DUAL® SH DBC®
WITH SMART FUNNEL®



INSTALLATION & OPERATING GUIDE

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 INDUSTRIAL PARKWAY SOUTH,
AURORA, ONTARIO, L4G 3T9.
PHONE: (905) 841-2866   FAX: (905) 841-2775

To ensure you have the latest revision of the manual or to obtain the illustrated parts catalog, please visit the Bunn-O-Matic website, at www.bunn.com. This is absolutely FREE, and the quickest way to obtain the latest catalog and manual updates. Contact Bunn-O-Matic Corporation at 1-800-263-2256 to obtain a paper copy of the required Illustrated Parts Catalog mailed via Canada Post.



BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corporation of Canada ("Bunn") warrants equipment manufactured by it as follows:

1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital) - 1 year parts and 1 year labour.
2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labour plus added warranties as specified below:
   a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labour for 3 years.
   b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labour.
   c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labour for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation. Bunn warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by Bunn or that, in Bunn's judgement, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving Bunn prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (905) 841-2866 or by writing to 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario, L4G 3T9. 2) if requested by Bunn, shipping the defective equipment prepaid to an authorized Bunn service location; and 3) receiving prior authorization from Bunn that the defective equipment is under warranty.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, CONDITION, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY, MERCHANTABLE QUALITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of Bunn are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on Bunn. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If Bunn determines in its sole discretion that the defective equipment is covered by warranty, Bunn, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labour (during the applicable parts and labour warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a Bunn Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall Bunn be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental, consequential or punitive damages.

INTRODUCTION

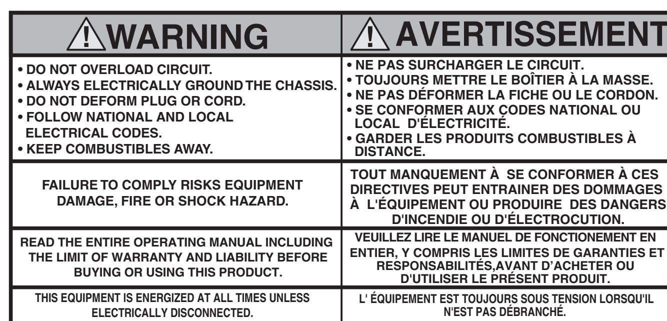
The brewer incorporates a wireless interface system that allows the DBC Grinder to load certain information into the "programming tag" located inside the handle of the funnel. This information includes what flavor of coffee is being ground and what batch size will be brewed (small, medium, or large). Once the correct flavor name and amount of coffee is ground, the funnel is loaded into the brewer. The information from the funnel handle is then transferred into the brewer. The brewer then takes this information and dispenses the amount of water preset in the brewer for that particular flavor of coffee and batch size. The brewer can also be programmed to adjust different functions of the brewing process, such as brew temperature, brew volumes, bypass percentages, pulse brew, etc. This allows the operator to program a certain "recipe" for each coffee flavor to be brewed.

USER NOTICES

The notices on this brewer should be kept in good condition. Replace unreadable or damaged labels.



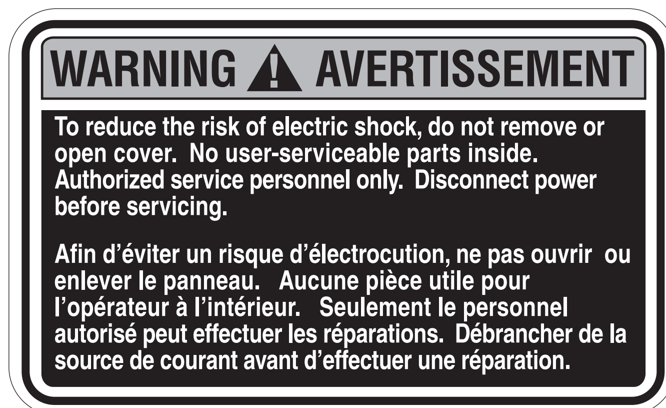
00658.7000



00986.7002



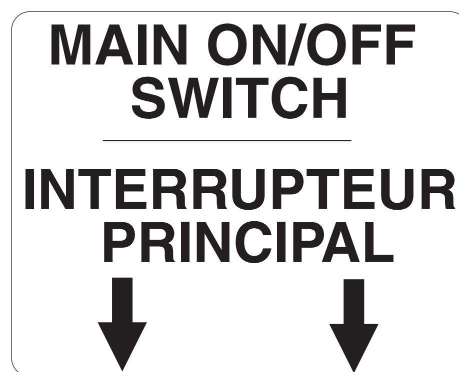
00656.7000



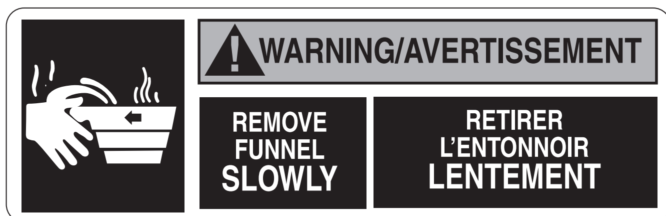
37881.7000



03408.7002



39803.7000



03409.7002



20201.7600



00824.0002

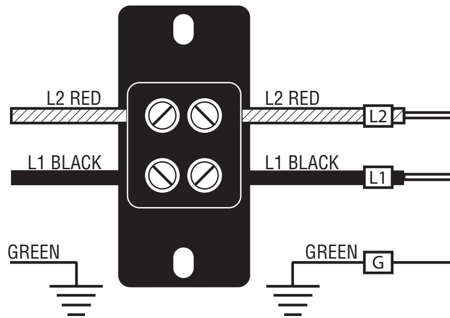


00824.0001

ELECTRICAL REQUIREMENTS

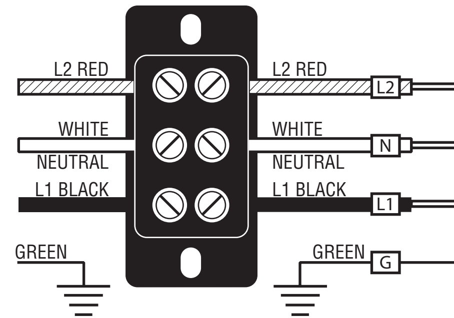
WARNING - The brewer must be disconnected from the power source until specified in *Initial Set-Up.*

Refer to Data Plate on the Brewer, and local/national electrical codes to determine circuit requirements.



200 and 230 volt ac models

Note: This electrical service consists of 2 current carrying conductors (L1 and L2) and a separate conductor for earth ground.



120/208 and 120/240 volt ac models

Note: This electrical service consists of 3 current carrying conductors (Neutral, L1 and L2) and a separate conductor for earth ground.

ELECTRICAL HOOK-UP (Models without power cord)

CAUTION – Improper electrical installation will damage electronic components. **Damage caused by incorrect electrical connections is not covered by warranty.**

1. An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local, state and federal electrical codes.
2. Using a voltmeter, check the voltage and color coding of each conductor at the electrical source.
3. Remove the front panel beneath the sprayheads to gain access to the terminal block.
4. Feed the cord through the strain relief and connect it to the terminal block.
5. Connect the brewer to the power source and verify the voltage at the terminal block before proceeding. Replace the front panel.
6. If plumbing is to be hooked up later be sure the brewer is disconnected from the power source. If plumbing has been hooked up, the brewer is ready for *Initial Set-Up*.

ELECTRICAL HOOK-UP (Models with power cord)

WARNING – If the power cord is ever damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized service personel with a special cord available from the manufacturer or its authorized service personel in order to avoid a hazard. Improper electrical installation will damage electronic components. **Damage caused by incorrect electrical connections is not covered by warranty.**

1. An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local, state and federal electrical codes.
2. Using a voltmeter, check the voltage and color coding of each conductor at the electrical source.
   NOTE - If the brewer was shipped without a plug on the power cord a qualified service personnel must select and install the proper UL listed grounding type attachment plug specified on the rear of the brewer.
3. Remove the front panel beneath the sprayheads to gain access to the terminal block.
4. Connect the brewer to the power source and verify the voltage at the terminal block before proceeding.
5. If plumbing is to be hooked up later be sure the brewer is disconnected from the power source. If plumbing has been hooked up, the brewer is ready for *Initial Set-Up*.

WARNING – Electrical connections must be made as specified above. Failure to follow these instructions can result in personal injury, property or equipment damage.

CE REQUIREMENTS

- This appliance must be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.
- For proper operation, this appliance must be installed where the temperature is between 5°C to 35°C.
- Appliance shall not be tilted more than 10° for safe operation.
- An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local and national codes.
- This appliance must not be cleaned by water jet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given instructions concerning use of this appliance by a person responsible for its safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- If the power cord is ever damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized service personnel with a special cord available from the manufacturer or its authorized service personnel in order to avoid a hazard.

PLUMBING REQUIREMENTS

This brewer must be connected to a cold water system with operating pressure between 20 and 90 psi (138 and 620 kPa) from a 1/2" or larger supply line. A shut-off valve should be installed in the line before the brewer. Install a regulator in the line when pressure is greater than 90 psi (620 kPa) to reduce it to 50 psi (345 kPa). The water inlet fitting is 1/4" flare or female quick connect.

NOTE – Bunn-O-Matic recommends 1/4" copper tubing for installations of less than 25 feet and 3/8" for more than 25 feet from the 1/2" water supply line. A tight coil of copper tubing in the water line will facilitate moving the brewer to clean the counter top. Bunn-O-Matic does not recommend the use of a saddle valve to install the brewer. The size and shape of the hole made in the supply line by this type of device may restrict water flow.

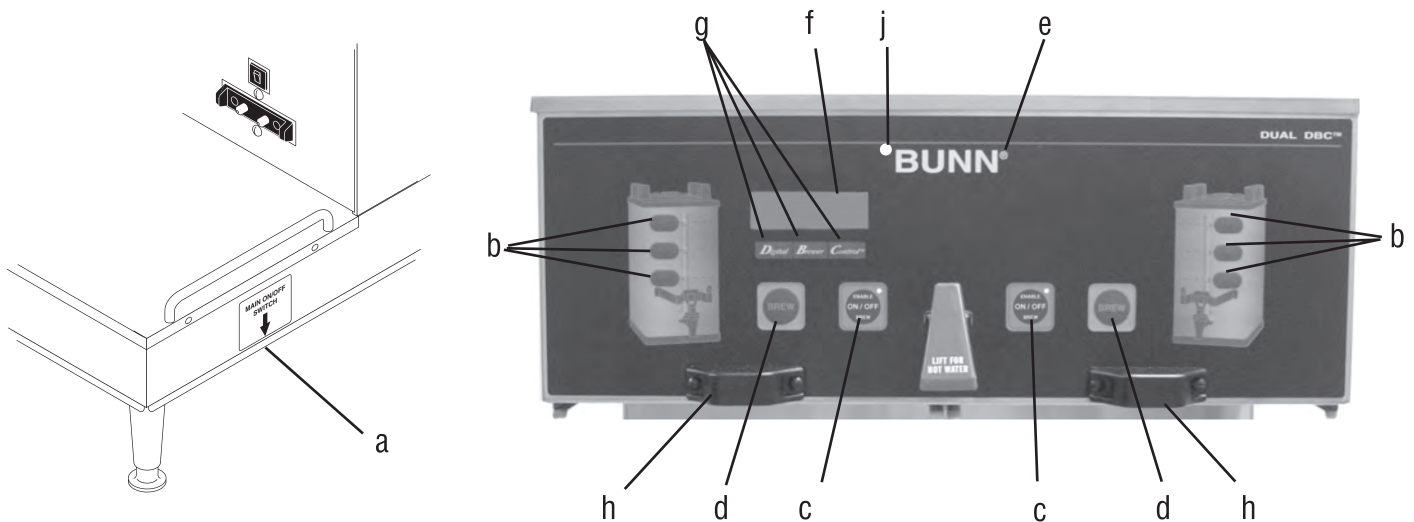
This equipment must be installed to comply with the National Plumbing Code of Canada and the Canadian Food Inspection Agency. For models installed outside Canada, you must comply with the applicable Plumbing/Sanitation Code for your area.

PLUMBING HOOK-UP

NOTE - If a backflow preventer is required by code, a shock arrestor should be installed between backflow preventer and dispenser. Installing the shock arrestor as close to dispenser as possible will provide best results.

1. Flush the water line and securely attach it to the fitting located on bottom of brewer.
2. Turn on the water supply.

OPERATING CONTROLS



OPERATING CONTROLS

(a) MAIN ON/OFF SWITCH

This switch, located under the brewer behind the right front leg, turns power on and off to all components in the brewer.

(b) BATCH SELECTOR SWITCHES

Pressing the switch corresponding to the Small, Medium, or Large batch selects the amount of coffee to be brewed. Pressing a different switch after a brew cycle has been initiated does not change the brew batch in progress. Light indicates the selected batch to brew.

(c) ON/OFF SWITCH (ENABLE BREW)

Pressing the ON/OFF switch alternately turns the brewing side on and off. Pressing this switch during the brew cycle will interrupt the brew cycle, stopping the flow of water. Pressing this switch during the programming of the brewer will exit the setup and return to the main screen.

(d) BREW SWITCH

Momentarily pressing and releasing this switch begins a brew cycle.

(e) PROGRAM SWITCH

Pressing and holding the upper right hidden switch allows entry to the programming menus. Pressing and releasing the switch steps through each function screen during programming.

(f) FUNCTION SCREEN

This is the display which shows the various functions of the brewer and allows the programming to be accomplished.

(g) FUNCTION SCREEN SWITCHES

These are the hidden switches which are used to program the brewer.

(h) FUNNEL SENSING COILS

These are used to "receive" information from the Smart Funnel handle (coffee name and batch size), and also from **RECIPE CARDS**.

(j) SCROLL BACKWARDS

The upper left hidden switch can be used to scroll backwards through the function list.

INITIAL SETUP

CAUTION: The brewer must be disconnected from the power source throughout the initial setup, except when specified in the instructions.

1. Insert an empty funnel into the funnel rails of one of the brew stations.
2. Place an empty server under the funnel.
3. Connect the brewer to the power source. Main ON/OFF Switch (located in bottom cover behind right front leg on some brewers) must be in the ON position. Water will begin flowing into the tank and stop when the tank is filled to its capacity. Display will show **PLEASE WAIT…TANK FILLING** until tank is filled with water.
4. Wait approximately twenty minutes for the water in the tank to heat to the proper temperature. Display will show **READY TO BREW…WATER TEMP: XXX**° when tank is at operating temperature.

   NOTE: Brew water temperature is factory set at 200° F (93.3° C). Refer to *TEMPERATURE SELECTION* below should the water temperature need to be increased or decreased. When brew water temperature is changed, ready temperature should be increased or decreased accordingly.
5. Place a small vessel beneath the faucet and open the faucet handle. Release it when you hear the tank refilling.
6. Water volumes have been preset at the factory. Refer to adjustments for the *Set Brew Volumes* section of the Programming Manual on the Bunn-O-Matic website, at www.bunn.com should the volume need to be increased or decreased.
7. The brewer is now ready for use in accordance with the coffee brewing instructions.

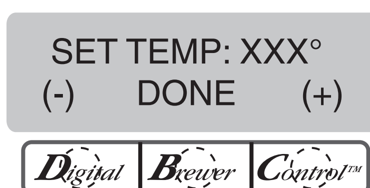
Brew water temperature is factory set at 200° F (93.3° C) Areas of high altitude will require lowering this temperature to prevent boiling. This chart should be used as a guide when readjusting the brew water temperature.

Altitude (Feet)	Boiling point of water ° F	Boiling point of water ° C	Recommended water temperature ° F	Recommended water temperature ° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

TEMPERATURE SELECTION

SET TEMP - Range: 185˚F (85˚C) to 205˚F (96˚C)

This function allows the operator to set the brew water temperature in the tank. It also sets the hot water faucet dispense temperature.



Procedure to set brew temperature:

1. Press and hold upper right hidden switch until the display reads **SELECT RECIPE**. Release switch. Continue to press and release switch until the display reads **SET TEMP**.
2. To adjust the brew temperature, press **(-)** to decrease or **(+)** to increase the brew temperature.
3. When finished, press and release **DONE** to save the new setting, exit the **SET TEMP** function and advance to the next function screen, **SET READY.** Another alternative is to press and release the ON/OFF switch (either on DUAL brewers) located on the front switch panel to exit the **SET TEMP** function and return to the **MAIN SCREEN.**

TEMPERATURE SELECTION (cont)

SET READY - Range: 185˚F (85˚C) to 203˚F (95˚C)

This function allows the operator to set the minimum temperature allowable to start a brew cycle. The range can be from 185˚F (85˚C) to within 2˚F (-1.7°C) of the **SET TEMP.** The water must be at the **SET READY** temperature or higher for the display to indicate **READY TO BREW**. If brew lockout is enabled, the brewing process will not start below this **READY** temperature.

NOTE: The upper limit for SET READY temperature is 2˚F (-1.7°C) less than the water temperature (SET TEMP) setting.



Procedure to set ready temperature:

1. Press and hold upper right hidden switch until the display reads **SELECT RECIPE**. Release switch. Continue to press and release switch until the display reads **SET READY**.
2. To adjust the ready temperature, press the **(-)** button to decrease, or **(+)** to increase the ready temperature.
3. When finished, press and release **DONE** to save the new setting, exit the **SET READY** function and advance to the next function screen, **REFILL.** Another alternative is to press and release the ON/OFF switch (either on DUAL brewers) located on the front switch panel to exit the **SET READY** function and return to the **MAIN SCREEN.**

COFFEE BREWING

1. Insert a BUNN filter into the Smart Funnel.
2. If a grinder is not used to obtain the coffee grounds, pour the proper amount of fresh coffee grounds into the funnel and level by gently shaking. Slide the funnel into the funnel rails and select batch size. Proceed to step 5.
3. If a G9-2T DBC or MHG grinder is used with a compatible Smart Funnel, select the desired batch size on the grinder. Grind the selected amount of fresh coffee into funnel and level grounds by gently shaking. It is not necessary to select a size on the brewer.
4. Slide the funnel into the funnel rails. The brewer will read the size ground through the chip in the funnel handle and will automatically select the correct size to brew.
5. Place an empty server under the funnel.
6. The ENABLE BREW switch must be ON. Momentarily press and release the "BREW" switch. If the brewer has the funnel lock option and if it is activated, once a brew cycle has been started the funnel is locked in place. There may be certain situations in which the brew cycle will not begin when the brew switch is pressed:

   a) **BREW TEMPERATURE TOO LOW** - wait until heated or cancel **BREW LOCKOUT** option.
   b) **FUNNEL NOT IN PLACE** (or using a standard brew funnel) - cancel **FUNNEL DETECT** option.
   c) **CHECK FUNNEL** - remove funnel, empty previously brewed grounds and grind a new batch into funnel.
   d) **SERVER NOT IN PLACE** - place Soft Heat Server, or cancel **SERVER DETECT** option.

7. If none of the above messages are displayed, the display will read **NOW BREWING** and the time remaining in the brew cycle. Arrows will point to the side which is brewing. If both sides are brewing simultaneously, the arrows will alternate from left to right on the display.
8. Following the BREW will be a countdown of **DRIPPING** time which shows the time remaining until the funnel lock will release. Discard the grounds and filter only after visible dripping stops.

CLEANING

1. The use of a damp cloth rinsed in any mild, nonabrasive, liquid detergent is recommended for cleaning all surfaces on Bunn-O-Matic equipment.
2. Check and clean the sprayhead. Use the pointed end of sprayhead cleaning tool (#38227.0000) to remove any mineral deposits from the sprayhead holes.
3. Insert the long end of sprayhead cleaning tool into the sprayhead fitting, and rotate several times to remove any mineral deposits from the fitting.
4. Insert the short end of sprayhead cleaning tool into the bypass fitting, and rotate several times to remove any mineral deposits from the fitting.

NOTE: In hard water areas, this may need to be done daily. It will help prevent liming problems in the brewer and takes less than a minute.

NETTOYAGE

1. L’usage d’un linge humide rincé dans un détergent liquide doux non abrasif est recommandé pour nettoyer toutes les surfaces des appareils Bunn-O-Matic.
2. Retirez la buse et nettoyez-la. Insérez la partie pointue de l’outil de nettoyage (no 38227.0000) pour enlever les dépôts calcaires qui peuvent obstruer les orifices de la buse.
3. Insérez la partie longue de l’outil de nettoyage dans le raccord de la buse et faites-le tourner plusieurs fois pour en retirer tous les dépôts calcaires.
4. Insérez la partie courte de l'outil de nettoyage dans le raccord de la buse de dérivation et faites-le tourner plusieurs fois pour en retirer tous les dépôts calcaires.

NOTE: En présence d’eau dure, il peut être nécessaire de faire ce nettoyage quotidiennement. Cela contribue à prévenir les bris et nécessite peu de temps.

CHOIX DE TEMPÉRATURE (Suite)

RÉGLER TEMPÉRATURE MINIMALE – Entre 185 ˚F (85 ˚C) et 203 ˚F (95 ˚C)

Cette fonction permet à l'utilisateur de régler la température minimale pour lancer un cycle d'infusion. Elle peut être au minimum de 185 ˚F (85 ˚C) et aller jusqu'à - 2 ˚F (- 1,7 °C) de la température de l'eau du réservoir. L'eau doit être au moins à la température minimale pour que l'écran affiche **PRÊT À INFUSER**. Si le verrouillage d'infusion est activé, l'infusion ne s'entamera pas en-dessous de cette température.

NOTE: La limite supérieure de réglage de la température minimale est de 2 °F (1,7 °C) de moins que la température de l'eau du réservoir.



Procédure pour régler la température minimale :

1. Tenez enfoncée la touche dissimulée de droite jusqu'à ce que l'écran affiche **UNITÉS**, puis relâchez-la. Continuez à appuyer sur la touche et à la relâcher jusqu'à ce que l'écran affiche **RÉGLER TEMPÉRATURE MINIMALE**.
2. Pour ajuster la température, appuyez sur (-) pour la réduire ou sur (+) pour l'augmenter.
3. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **TERMINÉ** puis relâchez la touche pour sauvegarder le nouveau réglage, quittez la fonction **RÉGLER TEMPÉRATURE MINIMALE** et accédez au prochain écran, **REMPLISSAGE**. Une autre façon de faire est d'appuyer sur la touche MARCHE-ARRÊT et de la relâcher (n'importe quelle sur les modèles doubles), située sur le panneau avant, pour quitter la fonction **RÉGLER TEMPÉRATURE MINIMALE** et revenir à l'écran principal.

PRÉPARATION DU CAFÉ

1. Insérez un filtre BUNN dans l'entonnoir « Smart Funnel ».
2. Si un moulin n'a pas été utilisé pour moudre le café, versez la quantité suffisante de mouture fraîche dans l'entonnoir et nivelez-la en la remuant délicatement. Faites glisser l'entonnoir dans ses rails et réglez la quantité à infuser. Poursuivez à l'étape 5.
3. Si un moulin G9-2T DBC ou MHG est utilisé conjointement avec un entonnoir Smart Funnel compatible, réglez la quantité à infuser sur le moulin. Moulez la quantité nécessaire de mouture fraîche à même le moulin et nivelez-la par la suite en la remuant délicatement. Il n'est pas nécessaire de sélectionner une quantité sur l'infuseur.
4. Faites glisser l'entonnoir dans ses rails. L'infuseur, au moyen de la puce logée dans la poignée de l'entonnoir, fera la lecture de la quantité de café moulu et déterminera la bonne quantité de café à infuser.
5. Placez un nécessaire de service vide sous l'entonnoir.
6 L'interrupteur d'INFUSION doit être en position MARCHE. Appuyez sur l'interrupteur d'infusion et relâchez-le. Si l'infuseur est muni d'un verrou d'entonnoir et qu'il est activé, l'entonnoir sera bloqué dès le début d'un cycle d'infusion. Il peut arriver que le cycle d'infusion ne s'entame pas en appuyant sur l'interrupteur d'infusion :
   a) L'INTERRUPTEUR d'INFUSION n'est pas à la position MARCHE.
   b) **LA TEMPÉRATURE D'INFUSION EST TROP BASSE** - attendez qu'elle soit à la bonne température ou annulez la fonction de **VERROU D'INFUSION.**
   c) **VÉRIFIEZ L'ENTONNOIR** : retirez l'entonnoir, jetez le marc de café et faites une mouture fraîche.
   d) **L'ENTONNOIR N'EST PAS EN PLACE** (ou un entonnoir ordinaire est utilisé) : annulez la fonction de **DÉTECTION D'ENTONNOIR.**
7. Si aucun de ces messages ne s'affiche, l'écran indiquera **INFUSION EN COURS** et le temps restant au cycle d'infusion. Les flèches pointeront en direction du côté de l'infusion en cours. Si les deux postes infusent simultanément, les flèches alterneront d'un côté à l'autre sur l'écran.
8. Une fois l'infusion terminée, il y aura un décompte de **L'ÉGOUTTEMENT** indiquant le temps restant avant le déverrouillage de l'entonnoir. Jetez le marc et le filtre lorsque l'égouttement n'est plus perceptible.

RÉGLAGE INITIAL

ATTENTION - L'infuseur doit être débranché de la prise de courant pendant toute la durée du réglage initial, sauf lorsque les instructions spécifient le contraire.

1. Insérez un entonnoir vide dans les rails d'entonnoir de l'un des deux postes d'infusion.
2. Placez un nécessaire de service vide sous l'entonnoir.
3. Branchez l'infuseur dans la prise de courant. L'interrupteur PRINCIPAL (situé derrière la patte avant sous l'infuseur sur certains modèles) doit être à la position MARCHE. L'eau s'écoulera dans le réservoir et s'arrêtera une fois plein. L'écran affichera **VEUILLEZ ATTENDRE PENDANT REMPLISSAGE** jusqu'à ce que le réservoir soit plein.
4. Attendez environ 20 minutes pour que l'eau s'échauffe à la bonne température. L'écran affichera **PRÊT À INFUSER… TEMP. EAU XXX°** lorsque l'eau sera à la bonne température. **NOTE:** La température de l'eau d'infusion est réglée en usine à 200 °F (93,3 °C). Consultez la section CHOIX DE TEMPÉRATURE ci-dessous pour augmenter ou réduire la température au besoin. Si vous modifiez la température de l'eau d'infusion, il faudra aussi ajuster la température d'infusion minimale.
5. Placez un petit contenant sous le robinet et actionnez le robinet à levier. Relâchez-le lorsque vous entendrez le réservoir se remplir de nouveau.
6. Les volumes d'eau sont préréglés en usine. Consultez le manuel de programmation sur le site Internet de Bunn-O-Matic, à l'adresse www. bunn.com, pour les réduire ou les augmenter.
7. L'infuseur est maintenant prêt à utiliser conformément aux instructions de Préparation du café.

La température d'infusion est réglée en usine à 205 °F (96,1 °C). En haute altitude. il faudra réduire cette température pour éviter l'ébullition. Consultez le tableau ci-dessous pour effectuer l'ajustement. Il sert de guide pour réajuster la température de l'eau d'infusion.

Altitude (en pieds)	Point d'ébullition ° F	° C	Température recommandée de l'eau ° F	° C
-1000	213,8	101,0	200	93,3
-500	212,9	100,5	200	93,3
0	212,0	100,0	200	93,3
500	211,1	99,5	200	93,3
1000	210,2	99,0	200	93,3
1500	209,3	98,5	200	93,3
2000	208,4	98,0	200	93,3
2500	207,4	97,4	200	93,3
3000	206,5	96,9	199	92,8
3500	205,6	96,4	198	92,2
4000	204,7	95,9	197	91,7
4500	203,8	95,4	196	91,1
5000	202,9	94,9	195	90,6
5500	201,9	94,4	195	90,6
6000	201,0	93,9	194	90,0
6500	200,1	93,4	193	89,4
7000	199,2	92,9	192	88,9
7500	198,3	92,4	191	88,3
8000	197,4	91,9	190	87,8
8500	196,5	91,4	189	87,2
9000	195,5	90,8	188	86,7
9500	194,6	90,3	187	86,1
10000	193,7	89,8	186	85,6

CHOIX DE TEMPÉRATURE

TEMPÉRATURE DE L'EAU D'INFUSION – Entre 185 ˚F (85 ˚C) et 205 ˚F (96 ˚C)

Cette fonction permet à l'utilisateur de régler la température de l'eau du réservoir. Elle règle également la température de l'eau chaude du robinet de distribution.

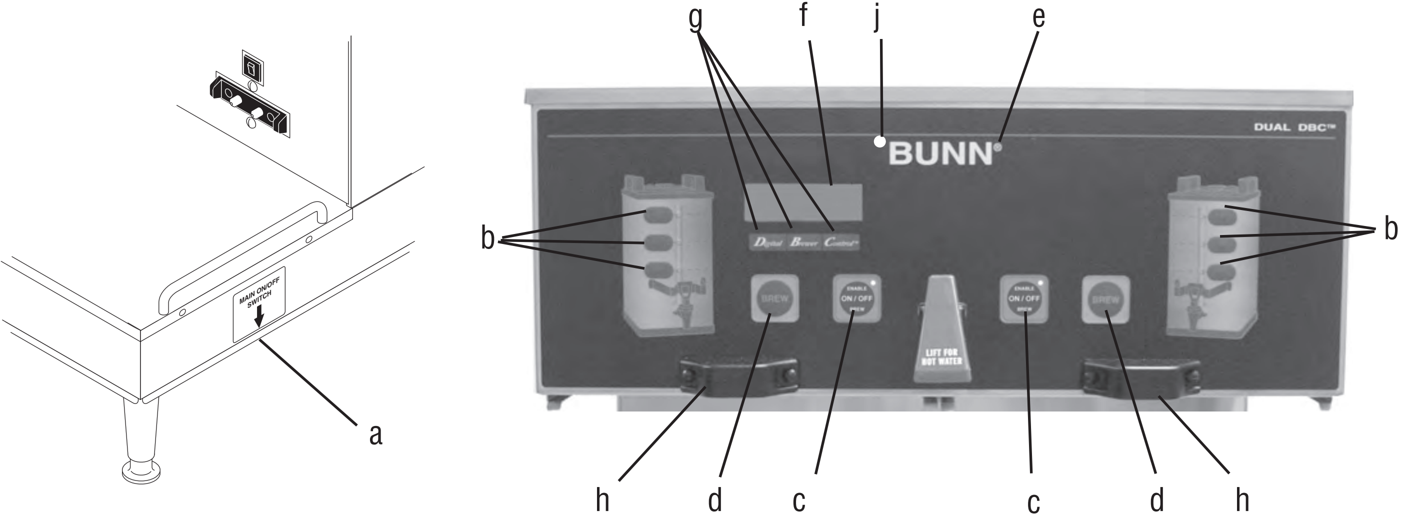


Procédure pour régler la température de l'eau d'infusion :

1. Tenez enfoncée la touche dissimulée de droite jusqu'à ce que l'écran affiche **SÉLECTIONNER RECETTE**, puis relâchez-la. Continuez à appuyer sur la touche et à la relâcher jusqu'à ce que l'écran affiche **TEMPÉRATURE DE L'EAU D'INFUSION.**
2. Pour ajuster la température, appuyez sur **(-)** pour la réduire ou sur **(+)** pour l'augmenter.
3. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **TERMINÉ** puis relâchez la touche pour sauvegarder le nouveau réglage, quittez la fonction **TEMPÉRATURE DE L'EAU D'INFUSION** et accédez au prochain écran, **RÉGLER TEMPÉRATURE MINIMALE**. Une autre façon de faire est d'appuyer sur la touche **MARCHE-ARRÊT** et de la relâcher (n'importe quelle sur les modèles doubles), située sur le panneau avant, pour quitter la fonction **TEMPÉRATURE DE L'EAU D'INFUSION** et revenir à l'écran principal.

29877.4 031312

COMMANDES DE FONCTIONNEMENT



COMMANDES DE FONCTIONNEMENT

(a) INTERRUPTEUR PRINCIPAL

Cet interrupteur, situé derrière la patte droite sous l'infuseur, met l'appareil sous tension et hors tension.

(b) INTERRUPTEURS DE QUANTITÉ D'INFUSION

Appuyez sur les interrupteurs correspondant à la quantité d'infusion (petit, moyen, grand) pour déterminer la quantité de café à infuser. Le fait d'appuyer sur un autre interrupteur après que le cycle d'infusion ait été lancé ne modifiera pas la quantité en cours. Le voyant indique la sélection en cours.

(c) INTERRUPTEUR MARCHE-ARRÊT

La touche MARCHE-ARRÊT active ou désactive l'opération de l'infuseur de celui-ci du côté sélectionné. Si cette touche est appuyée pendant le cycle d'infusion, l'alimentation en eau sera coupée occasionnant l'arrêt du cycle d'infusion. Si la touche est appuyée durant la programmation de l'infuseur, l'appareil quittera le mode de configuration et reviendra à l'écran principal.

(d) INTERRUPTEUR D'INFUSION

Cette touche, lorsqu'elle est appuyée et relâchée, entame un cycle d'infusion.

(e) INTERRUPTEUR DE PROGRAMMATION

En appuyant sur l'interrupteur ® et en le tenant enfoncé, l'utilisateur accède aux menus de programmation. En appuyant sur cet interrupteur et en le relâchant, l'écran se déplace d'une fonction à l'autre pendant la programmation.

(f) ÉCRAN DE FONCTION

Il s'agit de l'écran qui renferme les différentes fonctions et de l'infuseur afin de le programmer.

(g) INTERRUPTEUR D'ÉCRAN DE FONCTIONS

Ce sont les boutons dissimulés qui servent à programmer l'infuseur.

(h) SERPENTINS DE DÉTECTION D'ENTONNOIR

Ils recueillent l'information venant de la poignée Smart Funnel (type de café et quantité à infuser) ainsi que des **FICHES DE RECETTES.**

(i) DÉFILEMENT VERS L'ARRIÈRE

Le bouton à la gauche du « B » de « BUNN » sert à défiler vers l'arrière dans la liste de fonctions.

NORME EUROPÉENNE (CE)

- Cet appareil doit être installé dans un endroit où il peut être sous la surveillance étroite de personnel qualifié.
- Pour fonctionner adéquatement, l'appareil doit être installé dans un lieu où la température demeure entre 5 et 35 ºC.
- L'appareil ne doit pas être incliné à plus de 10º pour une utilisation sécuritaire.
- Un électricien doit effectuer l'installation électrique conformément aux codes local et national en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé par jet d'eau.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (ni des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ni même par des personnes non expérimentées ou non formées à son utilisation, à moins d'avoir reçu des instructions d'une personne responsable de sa sécurité à l'égard de l'utilisation de l'appareil.
- La supervision d'adultes est nécessaire pour s'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
- Si le cordon devenait endommagé, le fabricant ou un réparateur autorisé doit le remplacer par un cordon obtenu du fabricant ou d'un centre autorisé pour éviter tout risque d'accident.

TUYAUTERIE

Le distributeur doit être relié à un système d'alimentation en eau froide utilisant une pression variant entre 20 et 90 lb/po^2 (138 et 620 kPa) par une conduite de ½ po ou plus. Un robinet d'arrêt doit être installé entre la conduite et le distributeur. Il faut installer un régulateur sur la conduite lorsque la pression est supérieure à 90 lb/po^2 (620 kPa) afin de la réduire à 50 lb/po^2 (345 kPa). Le raccord d'entrée d'eau est évasé à ⅜ po.

NOTE – Bunn-O-Matic recommande d'utiliser des tuyaux de ⅜ po en cuivre pour toutes les installations menant à la conduite de ½ po d'alimentation en eau. L'installation sur la conduite d'alimentation d'un tuyau en cuivre en couronnes permet de déplacer l'infuseur pour nettoyer le dessus du comptoir. Bunn-O-Matic ne recommande pas d'utiliser un robinet-vanne à étrier pour installer le distributeur. La taille et la forme de l'orifice perforé dans la conduite d'alimentation par ce type de dispositif peut réduire le débit d'eau.

Cet équipement doit être installé conformément aux normes du Code national de la plomberie du Canada et des normes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les modèles destinés à être installés ailleurs qu'au Canada doivent respecter les codes de plomberie et d'hygiène de la localité.

RACCORDEMENT DE LA TUYAUTERIE

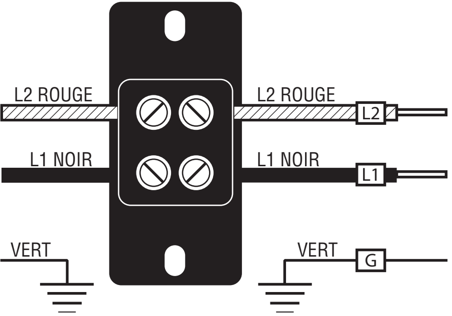
NOTE - Si le Code national de la plomberie du Canada requiert l'installation d'un dispositif antiretour, un appareil anti-bélier devrait être installé en amont de l'infuseur, le plus près possible de ce dernier, pour de meilleurs résultats.

1. Évacuez la conduite d'alimentation en eau et fixez-la solidement au raccord évasé ou à l'adapateur au bas de l'infuseur.
2. Ouvrez l'alimentation d'eau.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

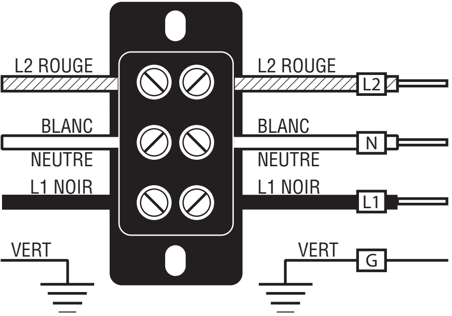
MISE EN GARDE - Le distributeur doit demeurer débranché de la prise de courant jusqu'à indication contraire à la section *branchement électrique*

Consultez la plaque signalétique de l'infuseur ainsi que les codes national et local de l'électricité pour connaître les besoins en alimentation électrique



Modèle 200 ou 230 V, c.a.

Note : Ce modèle comprend 2 conducteurs sous tension (L1 et L2) et un conducteur de mise à la terre.



Modèle 120-208 V, c.a. et 120-240 V, c.a.

Note : Ce modèle comprend 3 conducteurs sous tension (neutre, L1 et L2) et un conducteur de mise à la terre.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Modèles sans cordons d'alimentation)

CAUTION – Une installation électrique inadéquate peut endommager les composantes électriques. **Tout dommage causé par un mauvais branchement électrique n'est pas couvert par la garantie.**

1. Un électricien doit effectuer l'installation électrique telle que spécifiée.
2. À l'aide d'un voltmètre, vérifiez la tension et le code-couleur de chaque conducteur à la prise de courant.
3. Retirez le panneau avant sous les buses.
4. Faites passer le cordon d'alimentation sous le réducteur de tension et raccordez-le au bloc de jonction.
5. Branchez le distributeur à la prise de courant et vérifiez la tension au bloc de jonction. Replacez le panneau avant.
6. Si la tuyauterie doit être raccordée par la suite, assurez-vous que le distributeur est débranché de la prise de courant. Si la tuyauterie a été raccordée, le distributeur est prêt pour le réglage initial.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Modèles avec cordons d'alimentation)

AVERTISSEMENT! Si l'infuseur est muni d'un cordon d'alimentation et que ce dernier devient endommagé, il faut le faire remplacer par un cordon spécial obtenu du fabricant ou d'un centre de service autorisé et le travail doit être effectué par ces derniers pour éviter tout risque de blessure. Une installation électrique inadéquate peut endommager les composantes électroniques.

Tout dommage causé par un mauvais branchement électrique n'est pas couvert par la garantie.

1. Un électricien doit effectuer l'installation électrique telle que spécifiée.
2. À l'aide d'un voltmètre, vérifiez la tension et le code-couleur de chaque conducteur à la prise de courant.
   NOTE - Les infuseurs livrés avec un cordon d'alimentation n'ont pas de fiche de raccordement. Un centre de service autorisé doit sélectionner et installer la fiche de mise à la terre certifiée UL qui convient tel que spécifié à l'arrière de l'infuseur.
3. Retirez le panneau avant sous les buses.
4. Branchez le distributeur à la prise de courant et vérifiez la tension au bloc de jonction. Replacez le panneau avant.
5. Si la tuyauterie doit être raccordée par la suite, assurez-vous que le distributeur est débranché de la prise de courant. Si la tuyauterie a été raccordée, le distributeur est prêt pour le réglage initial.

MISE EN GARDE : Les raccordements électriques doivent être faits comme spécifié ci-dessus. L'inobservation de ces instructions peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels ou l'endommagement de l'équipement.

AVIS À L'UTILISATEUR

Toutes les mises en garde inscrites sur le moulin doivent être maintenues en bonne condition. Veuillez remplacer toute décalcomanie endommagée ou illisible.

WARNING / AVERTISSEMENT

DISCARD DECANTER IF:	FUNNEL CONTENTS ARE HOT	JETER LA CARAFE :
• CRACKED • SCRATCHED • BOILED DRY • HEATED WHEN EMPTY • USED ON HIGH FLAME OR EXPOSED ELECTRIC ELEMENTS	LE CONTENU DE L'ENTONNOIR EST CHAUD	• SI ELLE EST FISSURÉE • SI ELLE EST RAYÉE • SI ON A LAISSÉ DE L'EAU S'ÉVAPORER PAR ÉBULLITION • SI ELLE A ÉTÉ CHAUFFÉE À VIDE • SI ELLE A ÉTÉ UTILISÉE SUR UNE FLAMME VIVE OU SUR DES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES DÉCOUVERTS

READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT.
FAILURE TO COMPLY RISKS INJURY.
VEUILLEZ LIRE LE MANUEL D'EMPLOI AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.
L'INOBSERVATION DE CES CONSEILS PEUT ENTRAÎNER DES RISQUES DE BLESSURE.

PN: 00658.7000G 02/10 © 1985 BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA



WARNING	AVERTISSEMENT
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT. • ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS. • DO NOT DEFORM PLUG OR CORD. • FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES. • KEEP COMBUSTIBLES AWAY.	• NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT. • TOUJOURS METTRE LE BOÎTIER À LA MASSE. • NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON. • SE CONFORMER AUX CODES NATIONAL OU LOCAL D'ÉLECTRICITÉ. • GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À DISTANCE.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.	TOUT MANQUEMENT À SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAINER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.	VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONEMENT EN ENTIER, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIES ET RESPONSABILITÉS,AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT.
THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.	L' ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ.

00986.7000B 01/10 ©2007 Bunn-O-Matic Corporation

00986.7002

This equipment must be installed to comply with Canadian Plumbing Codes and applicable health and safety regulations. For models installed outside Canada, comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code.

Cet équipement doit être installé conformément au code Canadien de plomberie et aux règlements de santé et de sécurité qui s' appliquent. Les modèles destinés à être installés ailleurs qu'au Canada doivent respecter les codes de plomberie et d'hygiène de la localité.

00656.7000

WARNING AVERTISSEMENT

To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.

Afin d'éviter un risque d'électrocution, ne pas ouvrir ou enlever le panneau. Aucune pièce utile pour l'opérateur à l'intérieur. Seulement le personnel autorisé peut effectuer les réparations. Débrancher de la source de courant avant d'effectuer une réparation.



WARNING/AVERTISSEMENT

REMOVE FUNNEL SLOWLY | RETIRER L'ENTONNOIR LENTEMENT



WARNING/AVERTISSEMENT

REMOVE FUNNEL SLOWLY | RETIRER L'ENTONNOIR LENTEMENT



MAIN ON/OFF SWITCH

INTERRUPTEUR PRINCIPAL



WARNING AVERTISSEMENT **HOT WATER EAU CHAUDE**







BUNN-O-MATIC GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL

Bunn-O-Matic Corporation of Canada (« Bunn ») garantit les appareils qu'elle fabrique ainsi :

1) Cafetières, carafes thermiques, carafes à décanter, serveurs GPR, distributrices de thé glacé / de café glacé, infuseurs-nacelle de type MCP/MCA, serveurs thermiques et serveurs de type Thermofresh (mécanique et numérique) - 1 an pièces et 1 an main-d'œuvre.

2) Tout autre appareil - 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre ainsi que les garanties additionnelles indiquées ci-dessous :

a) Cartes de circuits électroniques et / ou de contrôle - 3 ans pièces et main-d'œuvre.

b) Compresseurs inclus dans l'équipement de réfrigération - 5 ans pièces et 1 an main-d'œuvre.

c) Bavures de mouture sur équipement de moulure de café pour mourde le café afin de répondre à l'analyse de passage au crible original de l'usine - 4 ans pièces et main-d'œuvre ou 40 000 livres de café, selon la première éventualité.

Ces délais de garantie commencent à courir à partir de la date d'installation. Bunn garantit que les appareils fabriqués par elle ne sont affectés d'aucun défaut commercial quant à leur matériel ou leur fabrication, existant au moment de fabrication, et se manifestant pendant la période couverte par la garantie. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils, composants ou pièces qui n'ont pas été fabriqués par Bunn ou qui, selon Bunn, auraient subi un usage abusif, une négligence, une altération, une installation impropre, ou un usage impropre, un entretien impropre ou une réparation impropre, un manque de nettoyage et détartrage, des défaillances d'équipement liées à une eau de mauvaise qualité, à des dommages ou à un accident. En outre, cette garantie ne s'applique pas au remplacement des composantes des appareils devant être remplacées dans le cour normal de leur utilisation; cela comprend mais n'est pas limité à des pièces remplaçables par l'utilisateur tels des joints d'étanchéité. Cette garantie est conditionnelle à ce que l'acheteur 1) avise Bunn ponctuellement de toute réclamation en vertu de cette garantie par téléphone au (905) 841-2866 ou par écrit au 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario L4G 3T9; 2) fasse livrer, à la demande de Bunn, l'appareil défectueux, port payé, à un centre de service autorisé par Bunn; et 3) reçoive une autorisation préalable de la part de Bunn que l'appareil défectueux est sous garantie.

LA GARANTIE CI-DESSUS EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, CONDITION, ÉCRITE OU ORALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS MAIS NON LIMITÉE À TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ, DE QUALITÉ MARCHANDE, OU DE CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER. Les agents, concessionnaires ou employés de Bunn ne sont pas autorisés à modifier cette garantie ou à apporter des garanties supplémentaires qui engageront ou affecteront Bunn. Ainsi, les déclarations de ces individus, orales comme écrites, ne constituent pas de garanties et n'engagent pas la responsibilité de Bunn.

Si Bunn détermine à son entière discrétion que l'appareil défectueux est couvert par la garantie, Bunn, à sa discrétion exclusive, pendant que l'appareil est sous garantie, devra soit 1) fournir gratuitement des pièces de rechange et / ou de la main-d'œuvre (pendant le délai applicable de garantie tel qu'indiqué ci-dessus) pour réparer les composants défectueux, à condition que la réparation soit effectuée par un représentant de service autorisé par Bunn; soit 2) remplacer l'équipement ou rembourser le prix d'achat de l'équipement.

LE RECOURS DE L'ACHETEUR CONTRE BUNN POUR LA VIOLATION DE TOUTE OBLIGATION DÉCOULANT DE LA VENTE DE CET APPAREIL, QU'IL RELÈVE OU NON DE GARANTIE, SERA LIMITÉ, TEL QUE PRÉCISÉ DANS LA PRÉSENTE, À LA RÉPARATION, AU REMPLACEMENT, OU AU REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL, À L'ENTIÈRE DISCRÉTION DE BUNN.

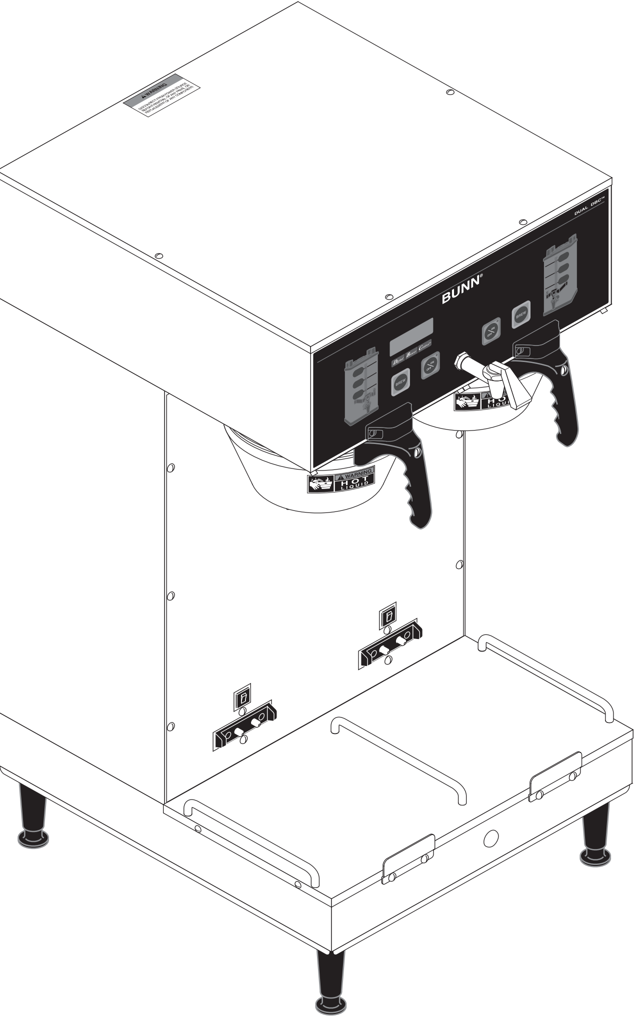
En aucun cas Bunn ne sera tenu responsable d'autres dommages ou pertes, y compris, mais sans y être limité à, la perte de profits, les ventes perdues, la perte d'utilisation de l'appareil, les réclamations des clients de l'acheteur, le coût du capital, le coût des temps d'arrêt, le coût d'appareils de remplacement, de services de remplacement, ou des installations de remplacement, et touts autres dommages-intérêts spéciaux, accessoires, indirects ou punitifs.

INTRODUCTION

L'infuseur comprend une interface sans fil qui permet au moulin DBC de mémoriser de l'information sur une puce située à l'intérieur de la poignée de l'entonnoir. Cette information comprend le type de grains de café employé et la quantité de café à infuser (petite, moyenne ou grande portion). Lorsque le bon type de café est moulu en quantité voulue, l'entonnoir est positionné sous l'infuseur. Les données de la poignée de l'infuseur sont alors transférées à l'infuseur, qui distribue la quantité d'eau préréglée en fonction du type de grain et de la quantité voulue. L'infuseur peut aussi être programmé pour ajuster plusieurs fonctions du procédé d'infusion, comme la température, les volumes d'infusion, les pourcentages de dérivation et l'infusion par impulsion. Cela permet à l'utilisateur de programmer un certain nombre de recettes pour chaque saveur de café infusé.

BUNN®

DUAL® SH DBC®
AVEC ENTONNOIR D'INFUSION SMART FUNNEL®



MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 INDUSTRIAL PARKWAY SOUTH,
AURORA, ONTARIO, L4G 3T9.
TÉLÉPHONE: (905) 841-2866   TÉLÉCOPIEUR (905) 841-2775

Pour obtenir la plus récente version du manuel d'utilisation ou pour visualiser le catalogue illustré de pièces, le manuel de programmation ou le manuel d'entretien, visitez le site Internet de Bunn-O-Matic, à l'adresse www.bunn.com. Ces manuels sont GRATUITS et le téléchargement des mises à jour est rapide. Pour le service technique, contactez la Bunn-O-Matic Corporation, au numéro 1 800-263-2256.

